

Cabai merah segar



Daftar isi

Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Definisi	1
3 Istilah	1
4 Klasifikasi	2
5 Syarat mutu	2
6 Cara pengambilan contoh	3
7 Cara uji	3
8 Cara pengemasan	7
9 Syarat penandaan	7
10 Rekomendasi	7



Prakata

Cabai merah (*Capsicum annum L*) termasuk salah satu komoditas sayuran yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, buah yang masih muda berwarna hijau dan setelah tua berubah menjadi merah. Cabai selain dapat dikonsumsi segar sebagai campuran bumbu masakan, juga dapat diawetkan dalam bentuk sambal, saus, pasta acar, buah kering dan tepung.

Saat ini perkembangan tanaman cabai sudah cukup luas diusahakan oleh petani, hal ini disebabkan karena harganya yang menguntungkan serta dibutuhkan masyarakat secara luas. Permintaan cabai setiap tahunnya didalam negeri cenderung meningkat khususnya menjelang hari raya, pada kondisi tersebut harga cabai menjadi mahal.

Dengan melihat potensi dan peluang pasar cabai di Indonesia, maka komoditas ini dapat dijadikan salah satu komoditas unggulan hortikultura kita. Untuk mewujudkannya perlu diusahakan budidaya dengan anjuran teknologi yang tetap agar didapat kualitas dan mutu hasil sesuai dengan standar mutu.

Dalam rangka menciptakan sistim jaminan mutu cabai, termasuk didalamnya mempermudah upaya pengawasan, disarankan agar cabai yang dipasarkan segar hanya yang berasal dari mutu yang baik, sesuai dengan keinginan konsumen.

Cabai merah segar

1 Ruang lingkup

Standar cabai merah segar species *Capsicum annum* L ini meliputi definisi, istilah, klasifikasi dan spesifikasi, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat mutu, syarat penandaan, cara pengemasan dan rekomendasi. Standar ini juga merupakan dasar pengujian dan sertifikasi mutu serta dapat digunakan untuk acuan pembinaan petani/produsen cabai merah segar.

2 Definisi

cabai merah segar

buah cabai merah dari spesies (*Capsicum annum* L) yang dipetik pada tingkat ketuaan optimal dan belum diproses

3 Istilah

3.1

buah utuh

buah yang tidak patah dan masih bertangkai

3.2

ketuaan optimal

keadaan buah pada stadia buah cabai yang telah matang fisiologis tepat untuk dipanen

3.3

tingkat keseragaman warna kulit

cabai merah dinyatakan tua apabila buah sudah matang dimana warna sudah merah. Panen pertama dilakukan setelah pertanaman berbuah merah lebih dari 60%

3.4

keseragaman kultivar

keseragaman penampakan buah cabai merah segar dari kultivar tertentu (cabai merah besar dan cabai merah keriting) yang ditandai dengan bentuk buah yang lurus dan tidak melengkung, sesuai dengan bentuk kulvatur yang bersangkutan

3.5

keseragaman ukuran

cabai merah segar dinyatakan seragam apabila buah dalam suatu partai/lot berukuran seragam menurut ukuran panjang, diameter buah yang telah ditentukan

3.6

kadar kotoran

segala kotoran yang ada seperti ranting, daun, tanah dan lain-lain yang menempel pada cabai merah segar dan atau berada dalam kemasan yang tampak secara visual

3.7

buah normal

buah cabai yang sesuai dengan bentuk dari varietas yang bersangkutan

3.8**tingkat kerusakan dan busuk**

cabai merah segar dinyatakan rusak apabila mengalami kerusakan atau patah, cacat oleh sebab fisiologis atau mekanis dan oleh hama serta penyakit

4 Klasifikasi

Klasifikasi cabai merah digolongkan menjadi dua kelompok dengan ciri-ciri sebagai berikut:

4.1 Cabai merah segar

Pada pangkalnya berpundak, ujung buah tumpul atau runcing, kulit buah tebal, rasa kurang pedas, buah muda berwarna hijau dan setelah tua menjadi merah serta permukaan buah licin. Garis tengah pangkal buah kurang lebih 1,7 cm panjang buah 9-14 cm. Varietas yang dianjurkan antara lain Cipanas, Barito, Taiwan dan manggala.

4.2 Cabai merah keriting

Sub pangkal buah tidak berpundak, ujung buah runcing, kulit buah tipis, rasa pedas, buah muda berwarna hijau muda sampai hijau dan buah tua berwarna merah dan permukaan buahnya bergelombang, Varietas cabai keriting yang dianjurkan antara lain : Bengkulu, cimeti dan varietas cabai keriting yang dianjurkan.

5 Syarat mutu

Syarat mutu sesuai dengan parameter yang ditentukan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1 Persyaratan mutu cabai merah segar

Jenis uji	Satuan	Persyaratan		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
1. Keragaman warna	%	merah ≥ (95)	merah ≥ (95)	merah ≥ (95)
2. Keseragaman	%	seragam (98)	seragam (96)	seragam (95)
- Bentuk	%	98 normal	96 normal	95 normal
3. Keseragaman ukuran				
a. Cabai merah besar segar				
- Panjang buah	cm	12-14	9-11	< 9
- Garis tengah pangkal	cm	1,5-1,7	1,3-<1,5	< 1,3
b. Cabai merah keriting				
- Panjang buah	cm	> 12-17	10-<12	< 10
- Garis tengah pangkal	cm	> 1,3-1,5	1,0-<1,3	< 1,0

4. Kadar kotoran	%	1	2	3
5. Tingkat kerusakan dan busuk				
a. Cabai merah besar	%	0	1	2
b. Cabai merah keriting	%	0	1	2
CATATAN Mutu II: 5% dari jumlah buah atau panjang dan diameter buah boleh tidak memenuhi syarat mutu I, tetap masih memenuhi syarat mutu II Mutu III: 10% dari jumlah buah atau panjang dan diameter buah boleh tidak memenuhi syarat mutu II, tetap masih memenuhi syarat mutu III.				

6 Cara pengambilan contoh

Contoh diambil secara acak dari jumlah kemasan seperti terlihat pada Tabel 2. Dari setiap kemasan diambil contoh sebanyak 3 kg dari bagian atas, tengah dan bawah. Contoh tersebut diacak bertingkat (*stratified random sampling*) sampai diperoleh minimum 3 kg untuk dianalisa.

Tabel 2 Cara pengambilan contoh

Jumlah kemasan dalam partai (lot)	Jumlah kemasan yang diambil
1 – 100	5
101 – 300	7
301 – 500	9

Tabel 2 (lanjutan)

Jumlah kemasan dalam partai (lot)	Jumlah kemasan yang diambil
501 – 1000	10
Lebih dari 1000	15 (minimum)

Petugas pengambilan contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih lebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan badan hukum.

7 Cara uji

7.1 Penentuan tingkat ketuaan/keseragaman warna kulit

7.1.1 Prinsip

Pengamatan pada cabai merah segar dilakukan secara visual. Pemisahan buah cabai merah segar berdasarkan warna.

7.1.2 Cara kerja

7.1.2.1 Hitung jumlah seluruh contoh uji cabai merah segar

7.1.2.2 Amati satu persatu cabai merah segar secara visual dan pisahkan cabe yang dinilai mempunyai warna yang tidak merah mulus.

7.1.2.3 Hitung jumlah satuan cabai yang dinilai mempunyai warna tidak merah mulus.

7.1.2.4 Hitung persentase jumlah satuan cabai merah segar yang dinilai mempunyai warna khas/merah mulus terhadap jumlah seluruh contoh uji.

7.1.3 Cara perhitungan

Persentase cabai merah segar adalah jumlah cabai merah segar yang mempunyai warna tidak khas terhadap jumlah cabai merah segar yang mempunyai warna mulus

$$\frac{\text{CMU} - \text{CTM}}{\text{CMU}} \times 100\% =$$

Keterangan:

CTM jumlah satuan cabai merah segar yang mempunyai warna tidak mulus (buah);

CMU jumlah seluruh contoh uji cabai merah segar (buah).

Cabai merah segar dinyatakan seragam bila jumlah cabai yang mempunyai warna tidak merah khas tidak lebih dari 5%. Cabai merah segar dinyatakan tidak seragam bila cabai yang mempunyai warna tidak khas lebih dari 5%.

7.2 Penentuan keseragaman kultivar

7.2.1 Prinsip

Pengamatan dilakukan secara visual. Pemisahan cabai merah segar yang mempunyai bentuk cabai yang tidak khas untuk kultivar cabai merah keriting.

7.2.2 Cara kerja

7.2.2.1 Hitung seluruh contoh uji cabai merah.

7.2.2.2 Amati satu per satu cabai merah segar secara visual dan pisahkan buah yang dinilai mempunyai bentuk tidak memenuhi persyaratan bentuk dari kultivar cabai merah besar atau cabe merah keriting.

7.2.2.3 Hitung jumlah satuan cabai merah segar yang dinilai mempunyai bentuk yang tidak memenuhi persyaratan bentuk dari kultivar yang bersangkutan.

7.2.2.4 Hitung persentase jumlah satuan cabai merah segar yang dinilai mempunyai bentuk yang memenuhi persyaratan bentuk dari kultivar cabai merah besar atau cabai merah merah keriting terhadap jumlah seluruh contoh uji.

7.2.2.5 Cara menyatakan hasil uji

Persentase cabai merah segar yang mempunyai bentuk yang tidak khas untuk kultivar bersangkutan.

$$\frac{\text{CMU} - \text{CTSK}}{\text{CMU}} \times 100\%$$

Keterangan:

CTSK jumlah satuan cabai merah segar yang mempunyai bentuk yang tidak khas untuk kultivar bersangkutan (buah);

CMU jumlah seluruh contoh uji cabai merah segar (buah).

Dari hasil uji ini maka dapat ditentukan mutu dari cabai tersebut apakah masuk mutu I, II dan seterusnya.

7.3 Penentuan keseragaman ukuran

7.3.1 Prinsip

Pengukuran panjang dan garis tengah cabai merah segar dengan menggunakan alat pengukur yang sesuai.

7.3.2 Peralatan

- a) Alat pengukur yang sesuai dengan ketelitian 0,01 cm;
- b) Furnicaliper dengan ketelitian 0,001mm.

7.3.3 Cara kerja

7.3.3.1 Ukur panjang cabai merah segar dihitung antara ujung buah cabai samapai ke pangkal tangkai. Garis tengah buah cabai segar diukur pada pangkal buah. Pengukuran dengan menggunakan *furnicaliper*.

7.3.3.2 Pisahkan sesuai dengan ketentuan penggolongan yang dinyatakan dalam standar.

7.4 Penentuan kadar kotoran

7.4.1 Prinsip

Pengamatan secara visual.

7.4.2 Peralatan

Timbangan dengan ketelitian 0,1 gram

7.4.3 Cara kerja

7.4.3.1 Timbang seluruh diuji

7.4.3.2 Amati secara visual adanya kotoran yang dimaksud sesuai dengan istilah kotoran (lihat 3.7)

7.4.3.3 Pisahkan kotoran yang terdapat dalam kemasan seperti ranting, daun atau benda lain yang termasuk dalam istilah kotoran dan timbang seluruhnya.

7.4.3.4 Cara menyatakan hasil

Persentasi kadar kotoran adalah:

$$\frac{BK}{CMU} \times 100\%$$

Keterangan:

BK berat kotor dalam kemasan (gram);

CMU berat seluruh contoh uji (gram).

7.5 Penentuan tingkat kerusakan/dan busuk

7.5.1 Prinsip

Pengamatan secara visual.

7.5.2 Cara kerja

7.5.2.1 Hitung jmlah contoh seluruh uji cabai merah segar.

7.5.2.2 Amati satu per satu cabai secara visual dan pisahkan cabe yang dinilai mengalami kerusakan mekanis/fisiologis, hama dan penyakit.

7.5.2.3 Hitung jumlah buah yang dinilai mengalami kerusakan/dan busuk.

7.5.2.4 Cara menyatakan hasil uji

Persentasi buah buah yang mengalami kerusakan dan busuk:

$$\frac{CMR}{CMU} \times 100\%$$

Keterangan:

CMR jumlah satuan cabai segar dinyatakan mengalami kerusakan (buah) dan busuk;

CMU jumlah seluruh contoh uji

Apabila pada seluruh contoh uji cabai merah segar tidak terdapat jumlah cabai yang mengalami kerusakan, cabai merah segar dinyatakan segar (mutu I). Apabila pada seluruh contoh uji cabai merah segar terdapat > 2% cabai yang mengalami kerusakan dan busuk, cabai dinyatakan kurang segar (mutu III).

8 Cara pengemasan

Untuk dipasarkan lokal cabai merah segar dikemas dalam karung jala plastik dengan berat isi 25-40 kg jumlah tumpukan dalam transportasi 2-3 karung. Atau dapat juga menggunakan alat pengemas dari karton yang diberi lobang ventilasi dengan disesuaikan dengan permintaan konsumen, kalau akan dipasarkan tempat yang jauh.

9 Syarat penandaan

Pada bagian luar dari kemasan, diberi label yang bertuliskan antara lain :

- dihasilkan di Indonesia;
- nama barang/kultivar;

- c) nama perusahaan/exportir;
- d) berat bersih;
- e) berat kotor;
- f) kelas mutu;
- g) Identitas pembeli;
- h) tanggal panen dan perkiraan daya tahan; dan
- i) petunjuk cara penanganan yang dianjurkan.

10 Rekomendasi

Persyaratan sanitasi dan kesehatan termasuk residu pestisida mengikuti peraturan dan perundangan yang berlaku.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id